

## 紅茶でサッパリ!

### 意外な組み合わせに驚きのまいたけかき揚げ天茶



#### 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

玉ねぎ・・・1/2個

三つ葉・・・1/2束

ご飯・・・2膳

麒麟午後の紅茶おいしい無糖  
・・・好みの分量

A 小麦粉・・・大3

卵・・・1個

水・・・大1

塩・・・少々

 1人分/約393kcal

 調理時間/約15分

#### 作り方

- 1 雪国まいたけは食べやすい大きさにさき、玉ねぎは薄切り、三つ葉は四等分に切る。
- 2 ボールにAを合わせ、少し硬めの天ぷら衣を作り(1)を入れて混ぜ合わせる。
- 3 (2)をお玉ですくい、170℃(中温)に熱した油でカラッとするまで両面を揚げたら油をきる。
- 4 器にご飯を盛り、(3)をのせ、食べる直前に「麒麟午後の紅茶おいしい無糖」をお好みの分量を注いでできあがり。

※塩気が足りない場合は、お好みで塩や塩こんぶなどを加え、味を調整してください。